

**Summary of FSIS HACCP and Pathogen Reduction Initiatives**  
食品安全检查处 (FSIS) HACCP 和消除病原体初步行动总结**食品安全检查处 (FSIS) HACCP 和消除病原体初步行动总结**

让我们来看看FSIS为什麼要这样地改变美国检查肉类禽类产品方式，并以此作为总结。

HACCP和消除病原体初步行动的第一部份是硬性要求工厂执行标准卫生操作程序。虽然工厂以前可能已经使用SSOP 来监控其作业，但是从1997年1月27日起 SSOP就成为每个受检查的工厂所一定要实行的工作。

规定中的病原体消除法部份包含两个条款。第一个规定屠宰厂要进行大肠杆菌种属的检验，作为有直接粪便污染的标誌。FSIS于1997年7月开始强制执行这项规定。消除病原体法第二部份是实行沙门氏菌属检验的标准。FSIS于1997年10月开始实行沙门氏菌属的检验，並將对执行 HACCP的工厂根据检验结果采取强制执行的行动。

病原体消除法的目标是要鼓励业者尽一切可能防止畜体在屠宰期间遭受污染。FSIS通过屠宰工厂进行的死后检查及重新检查，对畜体及畜体部位的可见粪便污染强制执行一个「零容忍度」的标准。粪便物质是微生病原体的载体，而微生物的污染则对食品安全造成很大的危险。

HACCP 是规定中最终和最重要的条款。这部份的规定要求工厂根据危险分析与关键控制制度进行作业。这个要求从1998 年1月26日起开始在最大型的工厂强制执行，而到1999 年和2000 年其余的工厂也规定要采用HACCP 制度。安检处当局

**Summary of FSIS HACCP and Pathogen Reduction Initiatives**  
食品安全检查处 (FSIS) HACCP 和消除病原体初步行动总结

认识到 HACCP 的运用对所有人都不容易，特别是对员工数量少财政资源有限的最小型工厂。这就是为什麼给予小型工厂较多时间。由于最终法令於1996年7月就颁布了，当局认为所有工厂都可以有充分的时间来准备规定中所包括的要求。

FSIS 采用 HACCP 和病原体消除法，相信这会减少美国食品疾病的事例。新近的研究和报告都一致做结论说 HACCP 是工厂用以控制其作业以根除食品中可能导致食品疾病的危险的最佳制度。

另外，HACCP 也会使安检处当局更好地使用力量。这是因为业者能直接负责来监控自己的作业。过去，这个监控任务都由检查当局来担任。FSIS 相信任务的改变会显著地加强检查计划的有效性，从而也能降低食品疾病的风险。

HACCP 是确保产品安全较为有效的方法，因为 HACCP 制度可以预测作业中的食品安全危险并定明关键控制点来处理这些危险。这个制度还反映了所生产的特定食物产品及准备此产品的工厂之独特性。在 HACCP 制度下，业者需负责不停地预防问题和解决问题。工厂要负责制定 HACCP 计划、实行 HACCP、还要检查、核实 HACCP 并且对它重新的评估。

在新的 HACCP 制度下，FSIS 将向消费者保证负责强制执行农牧业的执行标准，以确保健全、不含杂质，正确加贴标签的肉类和禽类产品都在卫生的环境中生产出来。FSIS 扮演的角色是制定食品安全标准、核实工厂符合这些标准的情况、并核实过程的控制和病原体的消除。

**Summary of FSIS HACCP and Pathogen Reduction Initiatives**

食品安全检查处 (FSIS) HACCP 和消除病原体初步行动总结

---

危险分析与控制点制度的概念是以一套有系统方法，用以识别危险、衡量其严重性，并控制从生产到消费每个食品系统环节中的微生物、化学和物理危险。集中注意点是从农场到餐桌作业过程中的每一步都根除危险以维持食品安全。FSIS 相信这个预防性的方法比只检查过程终结后成品的传统的旧检查制度要好得多。这个预防性的方法将更好地确保消费者享有安全的产品。